



Seezeit Rezept für Zuhause Bärlauch-Pesto

Schnell gemacht & vielseitig einsetzbar: Unser Küchenchef Daniel Schöfisch empfiehlt Ihnen jetzt für die Frühlingsküche ein Bärlauch-Pesto, schließlich endet die kurze Saison des würzigen Krauts schon wieder Mitte Mai.

Das Pesto lässt sich sehr gut einfrieren und passt perfekt zu frischer Pasta, als Basis für Bärlauchcremesuppe, Focaccia, Tomatensalat oder auch mit weicher Butter aufgeschlagen. Guten Appetit und viel Spaß beim Nachmachen!

Zutaten

200 g Bärlauch, gewaschen

40 ml natives Olivenöl

10 ml Rapsöl

½ TL Salz

Nach Geschmack auch ein paar Pinienkerne, etwas Grana Padano

Zubereitung

Alle Zutaten im Standmixer oder mit dem Pürierstab mixen.